

START 2 TASTE

— THE RECOMMENDEUR —

SAKE KAMEIZUMI CEL-24 72CL



Kameizumi is een Junmai Daiginjo Genshu, een pure vrucht van rijstgisting, zonder toevoeging van alcohol aan het einde van het proces en zonder aanpassing door toevoeging van water. Het gebruik van een speciale giststam, CEL24, ontwikkeld in de Kochi-regio, geeft Kameizumi opmerkelijke eigenschappen. De neus is super expressief, ongelooflijk fruitig. Het is levendig en fris in de mond, met tonen van groene appel, jonge kruiden en knapperige druiven. Daaronder rijke en dichte geuren van tropisch fruit en banaan. Het is rond en evolueert naar de sappige peer. Veel frisheid. Mooie zuurgraad en levendigheid.

KARAKTER

Druivensoort	Hattanishiki
Land	Japan
Regio	Koichi
Smaak	Rijk & Aromatisch
Inhoud fles	72 cl
Serveer temp.	10-12°C

SMAAKBESCHRIJVING

Zeker een van de meest succesvolle Daiginjo van zijn generatie. Scherp, fris, met tonen van groene appels, jonge kruiden en knapperige druiven. Dichte geuren van rijp fruit (ananas, bananen, peren), rond en krachtig, met exotisch fruit, peren en citrusvruchten. Een sake die je niet zal teleurstellen!

VINIFICATIE

polijstgraad: 50%

PERFECT BIJ VOLGENDE GERECHTEN

een prachtige sake voor elke gelegenheid, als aperitief of tijdens de maaltijd, op verfijnde en lichte bereidingen, of juist op pittige gerechten, op kruiden (koriander, wasabi, basilicum, gember). Op fruitaartjes en crèmes.

Dimitri Bonte | the Recommendeur | sommelier | info@start2taste.be | www.start2taste.be | 0476/41 77 41
Roterijstraat 138, 8790 Waregem